



Concorso caseario
Pascolo e alpeggio italiano
Terza edizione 2026

REGOLAMENTO

Art. 1

Ente promotore

Pastorizia in Festival, Associazione di promozione sociale con sede in Via Giustino Ferri, 3 Picinisco è Ente promotore del Concorso e ha approvato il presente regolamento. L'organizzazione del Concorso è affidata a un Comitato scientifico che si occupa anche degli eventi culturali del Festival.

Art. 2

Finalità

Picinisco, è il centro territoriale del *Pecorino di Picinisco Dop* e di altri formaggi tradizionali a latte crudo proveniente da animali allevati al pascolo prodotti senza alcun utilizzo di fermenti selezionati o naturali, che s'impongono in particolare sul mercato locale. Con il Concorso *Pascolo e alpeggio italiano*, si vogliono evidenziare le finalità della manifestazione nazionale Pastorizia in Festival, promuovendo cultura casearia anche con l'organizzazione di momenti formativi, sia per le aziende sia per i consumatori, all'interno della manifestazione estiva e, in diverse modalità, durante tutto l'anno.

Il Concorso *Pascolo e alpeggio italiano* premia i formaggi "naturali" prodotti nel territorio nazionale, da aziende agricole o da caseifici, che trasformano il latte crudo munto da animali allevati allo stato brado o semi brado che si alimentano nei pascoli o negli alpeggi.

Art. 3

Partecipazione organizzativa

Il Comitato organizzatore di Pastorizia in Festival, allo scopo di affidare il giudizio dei formaggi per il premio *Pascolo e alpeggio italiano*, o per finalità culturali, può richiedere la partecipazione di Enti o Organizzazioni.

Gli interlocutori privilegiati sono; *Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi* per le sue specifiche finalità e *Slow Food*, in quanto opera per la salvaguardia dei formaggi a latte crudo.

Per l'assegnazione dei premi *Frasca di legno* e *Speciale Stampa*, il Comitato scientifico di Pastorizia in Festival si riserva di coinvolgere, associazioni, organizzazioni o singole persone.

Art. 4

Comitato organizzatore

Il Comitato organizzatore, che è composto da massimo 5 persone capaci di coordinarsi fra loro con l'imprescindibile presenza del Presidente del Comitato scientifico di Pastorizia in Festival designato dall'Ente Promotore, **nomina** alcune figure di riferimento.

- Coordinatore: facente parte del consiglio dell'Associazione Pastorizia in Festival, mantiene i rapporti con il Comitato scientifico di cui è membro di diritto.

- Segretario del Concorso: è proposto dal Comitato scientifico e nominato dall'Ente promotore, è membro del Comitato organizzatore. Mantiene i contatti con le aziende e si occupa della registrazione delle iscrizioni. Tiene i rapporti con i Presidenti delle tre giurie i quali faranno riferimento a lui per ogni richiesta o esigenza.

- Addetto alla logistica: coordina gli eventi e gli ambienti utilizzati per il Concorso e di Pastorizia in Festival, può corrispondere alla figura del Coordinatore e del Segretario

- Pubbliche relazioni: può corrispondere a un membro del Consiglio dell'Associazione Pastorizia in Festival o a una figura esterna. Cura i rapporti con la stampa locale e nazionale, e si occupa dei contenuti da pubblicare sui social. Lavora in sinergia con il comitato scientifico e il consiglio dell'Associazione

Art. 5

Caratteristiche dei formaggi ammessi Concorso

Ogni azienda agricola o caseificio che ritiene di trasformare il latte con le modalità evidenziate nel presente articolo può richiedere la partecipazione al Concorso dichiarando, all'atto della sottoscrizione che il formaggio da iscrivere al Concorso è il risultato della trasformazione di **latte crudo proveniente da animali alimentati al pascolo o**



Concorso caseario
Pascolo e alpeggio italiano
Terza edizione 2026

alpeggio delle seguenti specie animali:

- pecora
- capra
- vacca

oppure misto di due o tre latti:

pecora-capra: pecora-vacca: capra-vacca: pecora-capra-vacca

e:

- bufala; formaggi a latte crudo non miscelato ad altri latti. In deroga al presente Regolamento è la provenienza del latte che può non derivare da animali al pascolo o alpeggio.

FERMENTI LATTICI

Possano essere iscritti al Concorso i formaggi ottenuti senza alcun innesto di fermenti lattici oppure con l'inoculo di:

- Lattoinnesto, sieroinnesto, scotta innesto

NON sono ammessi al Concorso i formaggi per i quali sono stati utilizzati fermenti selezionati anche autoctoni (liofilizzati, congelati, lattefermento, yogurt).

CAGLIO O COAGULANTI

Possano essere iscritti al Concorso i formaggi ottenuti per coagulazione presamica o acida (lattica) purché sia utilizzato caglio di vitello, agnello, capretto, maiale, bufalino, e coagulanti vegetali prodotti in Italia.

NON sono ammessi dal Concorso i formaggi per i quali è stato utilizzato coagulante microbico, o fungino.

STAGIONATURA

Possano essere iscritti al Concorso i formaggi **prodotti nel periodo compreso tra il 01 febbraio 2024 e il 31 ottobre 2025.**

- la stagionatura deve avvenire esclusivamente in ambienti situati nelle strutture aziendali, o nel caseificio che li produce.

TIPOLOGIA PASTA

Possano essere iscritti al Concorso i formaggi delle seguenti diverse tipologie di pasta:

molle - semidura - dura

ERBORINATI, CROSTE FIORITE, CROSTE LAVATE

Possano essere iscritti al Concorso i formaggi solo se l'erborinatura è frutto di muffe presenti nell'ambiente di stagionatura. Sono ammessi anche i formaggi a pasta molle purché abbiano subito maturazione minima di 90 giorni.

NON sono ammessi al Concorso gli erborinati e le croste fiorite il cui latte è stato inoculato con *Penicillium*, *Candidum*, *Geotricum*, *Roquefort* o altro.

COAGULAZIONE LATTICA (ACIDA)

Possano essere iscritti al Concorso, in deroga ai tempi di stagionatura già citati, i formaggi con maturazione minima di 20 giorni purché il latte crudo utilizzato, munto da lattifere alimentate al pascolo/alpeggio, non abbia subito alcun innesto di fermenti lattici selezionati ma esclusivamente con innesti naturali.

ADDITIVI/CAPPATURA

NON possono essere utilizzati additivi di alcun genere (lisozima o altri) compresi quelli utilizzabili per ricoprire i formaggi. Per le cappature (ricopertura) a protezione della crosta, possono essere utilizzati, olio, aceto, pomodoro e altre sostanze naturali tradizionali.



Concorso caseario
Pascolo e alpeggio italiano
Terza edizione 2026

DENOMINAZIONI

Possono essere iscritti al Concorso i formaggi Dop (Denominazione di Origine Protetta), Igp (Indicazione Geografica Protetta), Pat (Produzioni Agroalimentari Tradizionali) e i formaggi di fantasia la cui denominazione (nome del formaggio) è a discrezione dell'azienda produttrice.

AFFINATORI

NON sono ammessi al Concorso i formaggi maturati e stagionati da affinatori professionisti.

Art. 6

Requisiti aziendali

Le aziende che intendono iscriversi al Concorso devono essere in possesso, sia per l'allevamento, qualora fosse aziendale, sia per la produzione, dei requisiti di legge, amministrativi, fiscali ed igienico sanitari. L'azienda deve essere registrata ai sensi del reg. ce 852/04 con numero presso la AUSL o ASL, e riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04, sezione IX.

L'azienda produttrice esonera l'Ente promotore del Concorso caseario da qualsiasi problematica, anche sanitaria, che il formaggio possa provocare.

Art. 7

Giudizio dei formaggi e Premi

La valutazione dei giudici è espressa al buio, ovvero non è dato loro sapere la provenienza del formaggio, l'azienda produttrice, le caratteristiche tipologiche e tecnologiche.

Premio, "Pascolo e alpeggio italiano"

Le valutazioni sono affidate a una giuria di Maestri Assaggiatori dell'Onaf coordinata da un esponente nominato dal Consiglio Nazionale dell'Onaf. Non possono giudicare i formaggi i Maestri Assaggiatori residenti nella provincia di Frosinone.

Dalla valutazione emergono i primi tre formaggi e l'assegnazione dei premi è;

- Primo Premio: "Pascolo e alpeggio italiano" assegnato al formaggio a cui è stato aggiudicato il punteggio più alto.
- Secondo e terzo premio: seguono per il punteggio al primo.

Qualora dalla classifica risulti un ex aequo, il Presidente della commissione può rimettere i formaggi in giudizio.

A ogni azienda sarà inviata la Scheda di Valutazione del formaggio.

Premio della critica, "Frasca di legno"

Il premio va al miglior formaggio italiano a latte crudo del pascolo/alpeggio che caratterizza le finalità del Concorso e di Pastorizia in Festival.

I formaggi sono giudicati da un gruppo composto da esperti professionisti italiani del settore caseario, massimo 5, invitati dalla *Commissione scientifica* a sostegno di Pastorizia in Festival, presieduta dal Presidente della commissione stessa il quale può richiedere al Segretario del Concorso di visionare la Scheda Tecnica di massimo 3 dei formaggi in giudizio.

Dalla valutazione emergono i primi tre formaggi e l'assegnazione dei premi è;

- Primo Premio: "Frasca di legno" assegnato al formaggio a cui è stato aggiudicato il punteggio più alto.
- Secondo e terzo premio: seguono per il punteggio al primo.

Qualora dalla classifica risulti un ex aequo, il Presidente della commissione può rimettere i formaggi in giudizio.

Il formaggio vincitore del premio *Frasca di Legno* può coincidere, con il vincitore del premio *Pascolo e alpeggio italiano*, solo se deciso all'unanimità dai giudici.

Premio "Speciale Bufala"

Il premio viene aggiudicato dalla giuria Onaf alle stesse modalità del premio "Pascolo e alpeggio italiano". Qualora vi fosse l'attestazione da parte del titolare dell'Azienda che le bufale producono latte da alimentazione verde al pascolo, al punteggio assegnato dalla giuria vengono aggiunti 5 punti.



Concorso caseario
Pascolo e alpeggio italiano
Terza edizione 2026

Dalla valutazione emergono i primi tre formaggi e l'assegnazione dei premi è;

- Primo Premio: "Speciale Bufala" assegnato al formaggio a cui è stato aggiudicato il punteggio più alto.
- Secondo e terzo premio: seguono per il punteggio al primo.

Qualora dalla classifica risulti un ex aequo, il Presidente della commissione può rimettere i formaggi in giudizio.

Premio "Speciale Stampa"

Il premio viene aggiudicato da un'aggiudica composta da giornalisti della stampa, stampata o web, italiana, invitati dalla Commissione scientifica di Pastorizia in Festival. I formaggi da giudicare corrispondono a quelli valutati d'eccellenza dalla giuria Onaf. I giudici non possono essere edotti della classifica stabilita dal giudizio dell'Onaf.

Dalla valutazione emergono i primi tre formaggi e l'assegnazione dei premi è;

- Primo Premio: "Speciale Stampa" assegnato al formaggio a cui è stato aggiudicato il punteggio più alto.
- Secondo e terzo premio: seguono per il punteggio al primo.

Altri Premi Speciali

In fase di organizzazione del Concorso, l'Ente promotore o il Comitato scientifico di Pastorizia in Festival, possono proporre l'assegnazione di ulteriori premi speciali o premi destinati a particolari situazioni riferite all'allevamento o alla caseificazione.

Art. 8

Modalità di iscrizione al Concorso

Per aderire al Concorso è sufficiente inviare via Email il Modulo di iscrizione controfirmato dal titolare dell'Azienda, e la scheda tecnica, compilati in tutte le parti pena esclusione al Concorso. La segreteria codifica il formaggio sia sulla scheda sia sul modulo di iscrizione e lo invia all'Azienda. L'azienda deve applicare il codice sulla confezione del formaggio da spedire al Concorso.

Il modulo di iscrizione e la scheda tecnica devono essere inviati a concorsocaseario@pastoriziainfestival.it entro e non oltre il 07 febbraio 2026.

Art. 9

Invio dei campioni

Ogni formaggio presentato deve pesare 1,5-2,0 Kg, in forma intera o più forme se il peso è minore a quello richiesto, oppure porzionato se la forma supera 2,5 kg. I campioni devono essere codificati come da art. 9, e dotati, quando possibile, di regolare etichetta, ma sempre nel rispetto delle attuali norme in tema di tracciabilità.

I campioni di formaggio devono pervenire entro il 22 febbraio 2026 a De Vittoris Emanuele, via Savonisco 4, Picinisco - 03040 (Fr).

Il Comitato organizzatore è sollevato da ogni responsabilità in merito alla mancata consegna del formaggio da parte della Posta o del Corriere o di altro incaricato, e non si assume responsabilità per eventuali danni al formaggio in fase di trasporto e di consegna.

Art. 10

Attestato di partecipazione e convocazione aziende premiate

A tutte le aziende iscritte viene rilasciato un attestato di partecipazione, consegnato o inviato per posta elettronica. Alle aziende finaliste viene inviata la convocazione per la premiazione che si tiene a Picinisco durante l'edizione estiva di Pastorizia in Festival. Alle finaliste di ogni concorso non viene svelata la classifica che sarà enunciata solo alla premiazione ufficiale in presenza delle autorità, con la consegna di una targa personalizzata e della scheda di valutazione.

Art. 11

Disposizioni

Ogni dettaglio relativo al Concorso "Pastorizia in Festival" viene pubblicato sul sito www.pastoriziainfestival.it.

L'iscrizione al Concorso, gli attestati e i riconoscimenti sono gratuiti. Sono a totale carico dell'Azienda partecipante al Concorso le spese di spedizione del/dei formaggio/i e le spese riguardanti il ritiro dei premi che avverrà a Picinisco (FR) aggiudicati, viaggio, vitto e alloggio. Per informazioni: concorsocaseario@pastoriziainfestival.it.



Concorso caseario
Pascolo e alpeggio italiano
Terza edizione 2026

MODULO DI ISCRIZIONE AL CONCORSO
Terza edizione 2026
compilare per ogni formaggio da presentare al Concorso

Azienda (ragione sociale) _____

Caseificio (ragione sociale) _____

Indirizzo (Via, Piazza): _____ Comune: _____

CAP: _____ Telefono: _____ Cellulare _____ Email: _____

Nome e cognome del titolare: _____ Nome e cognome del casaro: _____

Denominazione del formaggio (nome): _____

Si dichiara che il formaggio è a latte crudo e proviene dalla mungitura di animali che hanno pascolato nell'annata _____ (citare l'anno)
in località _____ nel comune di _____ Provincia (____)

In riferimento all'art. 4 e 5 del presente regolamento l'azienda dichiara che il formaggio, per il quale richiede l'iscrizione al concorso, è stato prodotto come evidenziato nella scheda tecnica allegata che è parte integrante della presente domanda di iscrizione e per la quale il richiedente ne dichiara la veridicità.

Il sottoscritto _____ titolare dell'Azienda _____
chiede che il formaggio denominato _____ venga iscritto perché ha tutte le caratteristiche di cui
all'art. 5 del presente regolamento, ed è stato prodotto nel periodo compreso tra il **01 febbraio 2024 e il 31 ottobre 2025** come da
art. 5 del presente regolamento, in data (gg/mm/anno) _____.

Il formaggio è inviato con la seguente modalità

Posta Corriere Consegna a mano Altro _____

La sottoscritta azienda dichiara di approvare espressamente ai sensi e per gli effetti degli Artt. 1341 e 1342 del Codice Civile le disposizioni di cui
agli Artt. 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 del regolamento del Concorso Pascolo e alpeggio italiano anno 2026.

Dichiara altresì che la ditta è registrata ai sensi del reg. ce 852/04 presso la AUSL o ASL, e riconosciuta ai sensi del Reg. Ce 853/04, sezione IX.

Firma _____

Il presente modulo di iscrizione debitamente compilata in ogni sua parte, alla quale va allegata la scheda tecnica di ogni formaggio in Concorso, deve essere inviata per Email a: concorsocaseario@pastoriziainfestival.it **entro e non oltre il 07 febbraio 2026.**

In seguito all'accettazione dell'iscrizione, **il formaggio dovrà essere consegnato entro e non oltre il 22 febbraio 2026, a: De Vittoris Emanuele, via Savonisco 4, Picinisco - 03040 (Fr).**

La scheda tecnica di iscrizione dovrà essere inviato anche insieme al formaggio codificato.

Autorizzo l'utilizzo dei dati da me forniti ai soli scopi relativi al presente Concorso caseario. Autorizzo altresì la pubblicazione dei dati stessi sul sito <http://www.pastoriziainfestival.it> in forza del dlgs 196/2003.

Luogo _____ Data _____

Firma _____



Concorso caseario
Pascolo e alpeggio italiano
Terza edizione 2026

A cura della Segreteria del Concorso

Data di ricevimento domanda di iscrizione	Data di ricevimento formaggio	Codice

Scheda tecnica del formaggio - TERZA EDIZIONE 2026

Da allegare al modulo di iscrizione

Nome del Formaggio _____

Genere di latte crudo utilizzato	<input type="checkbox"/>	Ovino
	<input type="checkbox"/>	Caprino
	<input type="checkbox"/>	Vaccino
	<input type="checkbox"/>	Ovino-caprino
	<input type="checkbox"/>	Ovino-vaccino
	<input type="checkbox"/>	caprino-vaccino
	<input type="checkbox"/>	Ovino-caprino-vaccino
	<input type="checkbox"/>	Bufala

Innesto fermenti lattici	<input type="checkbox"/>	Nessuno
	<input type="checkbox"/>	lattoinnesto
	<input type="checkbox"/>	sieroinnesto
	<input type="checkbox"/>	scottainnesto

Caglio/coagulante	<input type="checkbox"/>	Vitello
	<input type="checkbox"/>	Agnello
	<input type="checkbox"/>	Capretto
	<input type="checkbox"/>	Bufala
	<input type="checkbox"/>	Vegetale (specificare)

Tipologia della pasta	<input type="checkbox"/>	Presamica (presamico-acida, acido presamica)
	<input type="checkbox"/>	Acida (lattica)

Trattamento termico della cagliata	<input type="checkbox"/>	Pasta cruda (riscaldamento massimo a 42°C°)
	<input type="checkbox"/>	Pasta semicotta (riscaldamento compreso tra 42 e 46°C)
	<input type="checkbox"/>	Pasta Cotta (riscaldamento superiore a 46°C)

Produzione: tra il 01 febbraio 2024 e il 31 ottobre 2025	Mesi di stagionatura _____	Data di produzione: _____
-----------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------

Il richiedente allegando la presente scheda tecnica al modulo di iscrizione ne dichiara la veridicità del suo contenuto.